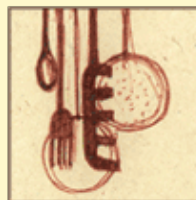




"la Campofilone"
pasta all'uovo dal 1912



Mani contadine calde di sole,esperte di maternità,impastano sottilissimi fili di pasta all'uovo chiamati e riconosciuti nel tempo con il nome "MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE". Piccolo borgo agricolo immerso nel verde collinare di una terra ascolana tinta dall'adriatico azzurro mare. Nel 1912, la signora Adorna Albanesi aprì una trattoria in via XX Settembre, nacque così "la Campofilone". Oggi, la stessa azienda segue nella produzione della pasta all'uovo, gli accorgimenti e l'amore di una volta, tramandando così ricordi e tradizioni che altrimenti sarebbero cancellati dal tempo. Il segreto della qualità e del successo, che la nostra pasta ottiene sulle tavole italiane e estere, deriva dall'amore con cui quest' antica tradizione viene rispettata dal nostro laboratorio, dalla sfoglia particolarmente sottile e dalla lenta e graduale essiccazione a temperatura poco superiore a quella ambientale. La lavorazione manuale conferisce al nostro prodotto resa nella cottura, unicità del gusto, leggerezza e quindi digeribilità. I formati proposti da "la Campofilone" sono diversi: 12 tra pasta lunga, corta e pasta a gusti speciali, adatti alla preparazione di qualsiasi ricetta.

La Campofilone prima in Italia nel suo settore,ha ottenuto la prestigiosa certificazione del sistema di filiera.



La Campofilone di Enzo Rossi Località Ficiarà,27 63010 Campofilone (AP) Italy tel. +39 734 931294 - fax +39 734 937354 p.iva 01551850447
E-mail :lacampofilone@lacampofilone.it

ENTER

English deutsch français italiano